TANÉTHYL® EFFE est une préparation de tanins ellagiques et proanthocyanidoliques extraits de pépins de raisin par un système spécial breveté qui permet la formation d'une molécule d'acétaldéhyde active



TANÉTHYL® EFFE

TANÉTHYL® EFFE est une préparation de tanins ellagiques et proanthocyanidoliques extraits de pépins de raisin par un système spécial breveté qui permet la formation d'une molécule d'acétaldéhyde active.

La formation de composés tels que les anthocyanidines et les proanthocyanidols sans une quantité adéquate d'éthanal donne des composés qui adsorbent davantage à 420 nm; sur les vins ainsi obtenus l'apparition de teintes orangées est plus précoces que sur des vins dont la polymérisation est effectuée en présence d'acétaldéhyde. Des tests analytiques confirment que les vins traités avec **TANÉTHYL® EFFE** adsorbent mieux à 520 et 620 nm.

L'utilisation de **TANÉTHYL® EFFE** au cours des premières phases de fermentation est particulièrement intéressante, car le manque d'éthanol dans le moût ne permet pas la formation d'une quantité suffisante d'acétaldéhyde proportionnelle aux polyphénols présents.

TANÉTHYL® EFFE ne nécessite pas d'oxygène qui est à l'origine de la réaction avec les tanins ellagiques lors de la formation du pont éthanal.

L'ajout de **TANÉTHYL® EFFE** permet la formation rapide et stable de combinaisons tanins/anthocyanes de teintes violacées plus marquées.

En vinification en rouge, **TANÉTHYL® EFFE** préserve la substance colorante de l'action du SO_2 qui, dans cette phase, est très actif et souvent présent à des doses très élevées.

TANÉTHYL® EFFE permet de stabiliser rapidement la couleur en évitant les problèmes liés aux écarts de pH qui dans certaines régions provoquent la perte de fractions importantes d'anthocyanes en phase préfermentaire et qui sera perceptible durant les phases successives de stockage et d'élevage.

Les techniques d'extraction de la couleur (macération à froid, flash détente, neige carbonique etc.) permettent d'extraire les anthocyanes de façon ménagée et rapide. Elles augmentent ainsi la quantité de pigments rouges au cours des premières phases de macération. La présence d'anthocyanes libres en début de fermentation alcoolique nécessite des ajouts de tanins proanthocyanidoliques et ellagiques. Néanmoins, ces ajouts ne garantissent pas une polymérisation idéale par le manque d'alcool et par conséquent par carence d'acétaldéhyde. C'est pourquoi, il est indispensable d'introduire très rapidement **TANÉTHYL® EFFE**.

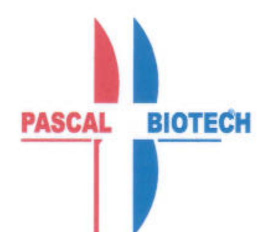
Dans les vins rosés, la faible quantité d'anthocyanes et la teneur importante en SO_2 déterminent souvent l'augmentation de teintes jaunes qui s'atténuent durant la fermentation en diminuant les arômes des vins. L'ajout de **TANÉTHYL® EFFE** garantit une stabilité de la couleur et des arômes dans le temps.

Doses d'emploi	DOSAGE
Dans les vins rosés	de 5 à 15 g/hL
Dans les vins rouges	de 5 à 25 g/hL
Mode d'emploi	
Diluer dans le moût ou dans l'eau	1:10

Conditionnement
Paquet de 1 kg en carton de 15 kg.
Sachet sous vide de 5 kg.

290506







SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr